

**V1 Tofu Skin Rolls** <sup>F, N</sup> 4,20€

Gemüse in dünner Tofuhaut gerollt mit würziger Soße

*Vegetables rolled in thin tofuskin topped with savoury sauce*

**V2 Veggie Cakes** <sup>A, N</sup> 3,90€

hausgemachte Gemüsepfannkuchen mit süß scharfer Soße

*homemade veggie cakes with sweet and spicy sauce*

**V3 Shiyu Bing** <sup>A</sup> 3,50€

mit Gemüse gefüllte Crêpe mit rauchiger Soße

*crêpes filled with vegetables topped with smokey sauce*

**V4 Veggie Medley** 3,50€

gegrilltes, mariniertes Gemüse

*marinated vegetables, grilled*

**V5 Shrimply Avo** <sup>B</sup> 4,90€

exotische Avocadosuppe mit Gemüse und Garnelen

*exotic avocadosoup with vegetables and shrimps*

**V6 Curried Chicken** <sup>A</sup> 4,50€

Currysuppe mit Huhn und Gemüse

*currysoup with chicken and vegetables*

**V7 Mr. Fungi** <sup>N</sup> 3,80€

vegane Gemüsesuppe mit asiatischen Pilzen und feinem Knoblauch

*vegan vegetable soup with asian mushrooms and fine garlic*

**Homemade kimchi** <sup>B, D</sup> 2,90€**Pickled radish** 2,90€

## Desserts

**D1 Date Brownie** <sup>H</sup> 3,20€

Brownies mit Datteln, Nüssen und Kakao

*brownies with dates, nuts and cacao*

**D2 Grilled Rice Cake** 3,20€

warme Reiskuchen mit braunem Sirup

*warm rice cakes with brown syrup*

**D3 Jelly Coffee** <sup>evtl G oder F</sup> 3,90€

Milch (oder Sojamilch) mit hausgemachtem Kaffeejelly und Espresso

*milk (or soymilk) with homemade coffee jelly and espresso*

**D4 Dessert of the day** <sup>Allergene auf Anfrage</sup> 2,90€

wechselndes Dessert des Tages

*dessert of the day*

All  
gluten-free!

## Wähle deine Basis:

Jasmin Duftreis | Brauner Reis mit Quinoa | Weizennudeln | Spinatnudeln | Reismnudeln

## Pick your base:

jasmine rice | brown rice with quinoa | wheatnoodles | spinachnoodles | ricenoodles

SEA

**B1 Ocean Vibes** <sup>A, D, R</sup> **11,90€**  
 Riesengarnelen, Muscheln, Tintenfisch, Surimi, Fishcake, Enoki Pilze, Mango, Mais, Haussalsa, Nori, Koriander (Sweet Spicy Sauce)

*king prawns, mussels, squid, surimi, fishcake, enoki mushrooms, mango, corn, house salsa, nori, coriander (sweet spicy sauce)*

**B2 The Salmon Bowl** <sup>D, F, G, M, N</sup> **10,90€**  
 Lachs (wahlweise roh oder gegrillt), Avocado, Mango, Süßkartoffel, Tomaten Edamame, Gojibeeren, Sesam, Nori (Dijon-Curry Sauce)

*salmon (either raw or grilled), avocado, mango, sweet potato, tomatoes edamame, goji berries, sesame, nori (dijon curry sauce)*

**B3 Black Bean Chicken** <sup>F</sup> **8,90€**  
 Grob von Hand faschiertes Huhn, Gurke, Karotte, Süßkartoffel, Edamame, Rotkohl, Sojasprossen (Black Bean Sauce)

*coarsely minced chicken, cucumber, carrot, sweet potato, edamame, red cabbage, soybean sprouts (black bean sauce)*

CHICKEN & BEEF

**B4 Nutty Chicken** <sup>E, F, H</sup> **9,50€**  
 Gegrilltes Huhn, Gurke, Sojasprossen, Zuckerschoten, Haussalsa, Crispy Onions, Gojibeeren, Minze (Secret Peanut Sauce)

*grilled chicken, cucumber, soybean sprouts, snow peas, housesalsa, crispy onions, goji berries, Mint (secret peanut sauce)*

**B5 Hearty Beef** <sup>F, N</sup> **9,90€**  
 Gegrilltes Rind, Karotte, Rotkohl, Sojasprossen, Blattgemüse, Shiitake Pilze (Gochujang Beef Sauce)

*grilled beef, carrots, red cabbage, soybean sprouts, leafy greens, shiitake mushrooms (gochujang beef sauce)*

VEGAN

**B6 Mellow Mushrooms** <sup>F, N</sup> **8,90€**  
 Gegrillter hausgemachter Tofu, Enoki Pilze, Shimeji Pilze, Shiitake Pilze, Süßkartoffel, Zuckerschoten, Sojasprossen, Gojibeeren (Special Garlic Sauce)

*grilled homemade tofu, enoki mushrooms, shimeji mushrooms, shiitake mushrooms, sweet potato, snow peas, soybean sprouts, goji berries (special garlic sauce)*

**B7 Lotus Pocus** <sup>E, F, H</sup> **9,50€**  
 Gegrillte Lotuswurzel, Melanzanichips, Blattgemüse, Rotkohl, Karotte, Sojasprossen, Veggie Cakes (Secret Peanut Sauce)

*grilled lotus root, aubergine chips, leafy greens, purple cabbage, carrot, soybean sprouts, veggie cakes (secret peanut sauce)*

**B8 Veg & Roll** <sup>F</sup> **9,50€**  
 Tofu Skin Rolls, Karotte, Brokkoli, Mais, Tomate, Shimeji Pilze (Sweet Spicy Sauce)

*tofu Skin Rolls, carrot, broccoli, corn, tomato, shimeji mushrooms (sweet spicy sauce)*

**Base:** Babyleaf Saladmix

Alle Salate inkl. knusprigem Vollkornbrot  
*All salads include crispy wholewheat bread*

**Double Chicken | Beef | Tofu  
 + 2,00€**

- S1 Land & Sea** <sup>B, F, G, M, N</sup> **11,90€**  
 Gegrilltes Rind+Riesengarnelen, Tomaten, Sojasprossen, Zuckerschoten, rote Zwiebeln, Grana Padano, Koriander, Sesam, Goji Beeren (Orangen-Vinaigrette)  
*grilled beef + king prawns, tomatoes, soybean sprouts, snow peas, red onions, grana padano, cilantro sesame, goji berries (orange vinaigrette)*
- 
- S2 Ocean King** <sup>B, D, E, R</sup> **11,90€**  
 Gegrillte Riesengarnelen, Tintenfisch, Muscheln, Tomaten, Edamame, Karotten, Erdnüsse, Koriander (Cilantro Lime Dressing)  
*grilled king prawns, squid, mussels, tomatoes, edamame, carrots, peanuts, cilantro (cilantro lime dressing)*
- 
- S3 Sassy Salmon** <sup>D, F, G, N</sup> **10,90€**  
 Lachs (wahlweise roh oder gegrillt), Avocado, Gurke, Edamame, rote Beete, Nori, Sesam (Cheesy Anchovy Dressing)  
*salmon (either raw or grilled), avocado, cucumber, edamame, beets, nori, sesame (cheesy anchovy dressing)*
- 
- S4 Shiyu Caesar** <sup>A, C, D, G</sup> **8,50€**  
 Gegrilltes Huhn, Tomate, Ei, Croûtons, rote Zwiebeln, Oliven, Grana Padano (Cheesy Anchovy Dressing)  
*grilled chicken, tomatoes, egg, croutons, red onions, olives, grana padano (cheesy anchovy dressing)*
- 
- S5 Fit Chicken** <sup>C, G, M</sup> **8,50€**  
 Gegrilltes Huhn, Gurke, Karotte, Schafskäse, Ei, rote Beete, Sonnenblumenkerne, Basilikum (Orangen-Vinaigrette)  
*grilled chicken, cucumber, carrots, sheep's cheese, egg, beets, sunflower seeds, basil (orange-vinaigrette)*
- 
- S6 Fruity Beef** <sup>E, F, N</sup> **9,50€**  
 Gegrilltes Rind, Paprika, Edamame, Karotte, Mango, Erdnüsse, Koriander (Ginger-Soy Dressing)  
*grilled beef, bell peppers, edamame, carrots, mango, peanuts, cilantro (ginger-soy dressing)*
- 
- S7 Beefy Mexicana** <sup>D</sup> **9,50€**  
 Gegrilltes Rind, Tomate, Paprika, Mais, rote Zwiebeln, Jalapeño, Koriander (Cilantro Lime Dressing)  
*grilled beef, tomatoes, bell peppers, corn, red onions, jalapeños, cilantro (cilantro lime dressing)*
- 
- S8 Soy Joy** <sup>F, N</sup> **8,50€**  
 Gegrillter Tofu, Gurke, Paprika, rote Beete, Sojasprossen, Zuckerschoten, Sonnenblumenkerne, Sesam, Koriander (Ginger Soy Dressing)  
*grilled tofu, cucumber, bell pepper, beets, soybean sprouts, snow peas, sunflower seeds, sesame, cilantro (ginger soy dressing)*
- 
- S9 Bravocado** **8,50€**  
 Avocado, Gurke, Tomate, Oliven, Mais, rote Zwiebeln, Basilikum (Balsamico Bliss Dressing)  
*avocado, cucumber, tomatoes, olives, corn, red onions, basil (balsamico bliss dressing)*

# Babyleaf Salat inklusive 3 Basics nach Wahl + Dressing

*babyleaf salad 3 choices of basics included + dressing*

**5,50€**

*Saladbar*

## 1 Basics wählen *choose basics*

**3 Basics inklusive , jedes weitere +0,70€**  
*3 basics included, each additional + 0,70€*

Basilikum

*basil*

Croutons<sup>A</sup>

*croutons*

Ei<sup>C</sup>

*egg*

Erdnüsse<sup>E</sup>

*peanuts*

Gurken

*cucumber*

Jalapeño

*Jalapeño*

Karotten

*carrots*

Koriander

*cilantro*

Mais

*corn*

Mango

*mango*

Minze

*mint*

Paprika

*bell peppers*

rote Beete

*beets*

Rote Zwiebeln

*red onions*

Sesam<sup>N</sup>

*sesame*

Oliven

*olives*

Sojasprossen

*soysprouts*

Sonnenblumenkerne

*sunflower seeds*

Tomaten

*tomatoes*

Zuckerschoten

*snow peas*

**Superfoods**

Chiasamen

*chia seeds*

Edamame<sup>F</sup>

Gojibeeren

*goji berries*

Walnüsse<sup>O</sup>

*walnuts*

Nori

## 2 Premium Toppings wählen / *choose premium toppings*

**+1,50€**

Avocado/avocados

Grana Padano<sup>G</sup>

Schafskäse/sheep's cheese<sup>G</sup>

Süßkartoffel/sweet potatoes

**+2,50€**

Hendlbrust/chickenbreast

Tofu/tofu<sup>F</sup>

Veggie Cakes<sup>A</sup>

**+3,00€**

Rind/beef

Lachs/salmon<sup>D</sup>

Riesengarnelen/king prawns<sup>B</sup>

Meeresfrüchte/seafood<sup>B,R</sup>

## 3 Dressing wählen / *choose a dressing*

Cilantro-Lime<sup>D</sup>

Cheesy-Anchovy<sup>D,G</sup>

Ginger-Soy (vegan)<sup>F,N</sup>

Balsamico-Bliss (vegan)

Orange-Vinaigrette<sup>M</sup>

### Basis/base:

gefüllte Bing (Weizenfladen),  
wird warm serviert

*filled bing (wheat flatbread),  
served warm*

*filled Bing*

**Greek Goddess (veggie)<sup>G</sup> 2,90€**

Rucola, Schafskäse, Tomate, Oliven, rote  
Zwiebeln, Frischkäse

*arugula, sheep's cheese, tomatoes, olives, red  
onions, cream cheese*

**Mango Chicken<sup>G</sup> 3,20€**

Koriander, Huhn, Tomate, Mozzarella,  
Mango, Curry Frischkäse

*cilantro, chicken, tomatoes, mozzarella, mango,  
curry cream cheese*

**Avocado Mozzarella (veggie)<sup>G</sup> 2,90€**

Rucola, Avocado, Tomate, Mais, Mozzarella,  
Frischkäse

*arugula, avocado, tomatoes, corn, mozzarella,  
cream cheese*

### Basis/base:

Alle Eintöpfe werden mit  
Jasminreis serviert

*All stews are served with jasmine rice*

*Chef's Specials*

**T1 Shell yeah! )))<sup>B,R</sup> 12,90€**

Meeresfrüchte Eintopf mit Garnelen, Muscheln,  
Tintenfisch, Surimi, Gemüse (sauer&scharf)

*seafood stew with shrimps, mussels, squid, surimi,  
vegetables (sour&spicy)*

**T2 Beefore we met )))<sup>F,N</sup> 10,90€**

Rindseintopf mit Rindfleisch und Gemüse (süß&scharf)

*beef stew with beef and vegetables (sweet&spicy)*

**T3 Chick or treat )))<sup>F,N</sup> 10,50€**

Eintopf Huhn und Gemüse (rauchig pikant)

*stew with chicken and vegetables (smokey and a spicy)*

**T4 Don't worry, eat curry )))<sup>A, F</sup> 10,90€**

Herzhafter Curry Eintopf mit gegrillter Ente und Gemüse

*savory curry stew with grilled duck and vegetables*

**T5 Get Saucy )))<sup>F,N</sup> 9,50€**

Eintopf mit Süßkartoffel- Glasnudeln und Gemüse (leicht  
scharf)

*stew with sweet potato- glassnoodles and vegetables  
(a little spicy)*

# Hot Noodlesoups Lamien

**Wähle deine Basis:** Weizennudeln<sup>A</sup> | Spinatnudeln<sup>A</sup> | Reisnudeln  
**Pick your base:** Wheatnoodles<sup>A</sup> | Spinachnoodles<sup>A</sup> | Ricenoodles

## **N1 Thai Spi-Sea** <sup>A, B, D, R</sup> **11,90€**

Riesengarnelen, Muscheln, Tintenfisch, Surimi, Fishcake, Blattgemüse, Enoki Pilze, Shimeji Pilze, Koriander (exotische Kokos- Zitronengrasbrühe)

*king prawns, mussels, squid, surimi, fishcake, leafy greens, enoki mushrooms, shimeji mushrooms, cilantro (exotic coconut-lemongrass broth)*

## **N2 Chicken Chop** <sup>C, E, F, N</sup> **9,50€**

Würziges grob faschiertes Huhn, Tee-Ei, Sojasprossen, Blattgemüse, Edamame, Süßkartoffel, Seetang, gehackte Erdnüsse, Frühlingszwiebeln (pikante Hühnerbrühe)

*savory coarsely minced chicken, tea egg, soybean sprouts, leafy greens, edamame, sweet potato, seaweed, chopped peanuts, spring onions (spicy chicken broth)*

## **N3 Chicken Reload** <sup>C, F, N</sup> **9.90€**

Gegrilltes Huhn, Tee-Ei, Shiitake Pilze, Tomate, Mais, Sojasprossen, Blattgemüse, Frühlingszwiebeln (süß-saure Tomaten-Hühnerbrühe)

*grilled chicken, tea egg, shiitake mushrooms, tomato, corn, soybean sprouts, leafy greens, spring onions (sweet and sour tomato chicken broth)*

## **N4 Beef Lover** <sup>C, F, N</sup> **10,50€**

Geschmortes Rind, Tee-Ei, Seetang, Blattgemüse, Zuckerschoten, Enoki Pilze, Frühlingszwiebeln (scharf-saure Rinderbrühe)

*braised beef, tea egg, seaweed, leafy greens, snow peas, enoki mushrooms, spring onions (spicy and sour beef broth)*


## **N5 Vegan, So What?** <sup>F, N</sup> **9,50€**

Gegrillter hausgemachter Tofu, Enoki Pilze, Shiitake Pilze, Shimeji Pilze, Blattgemüse, Zuckerschoten, Seetang, Gojibeeren, Frühlingszwiebeln (würzige Knoblauch-Gemüsebrühe)

*grilled homemade tofu, enoki mushrooms, shiitake mushrooms, shimeji mushrooms, leafy greens, snow peas, seaweed, goji berries, spring onions (savory garlic vegetable broth)*

**Double Chicken | Beef | Tofu** **2,00€**

**Extra noodles** **1,00€**

**homemade kimchi**  <sup>B, D</sup> **2,90€**

**pickled radish** **2,90€**

## Smoothies

**Yellow Smoothie**<sup>F</sup> 0,4l 4,50€  
Sojamilch, Ananas, Mango, Honig  
*soymilk, banana, pineapple, mango, honey*

**Orange Smoothie** 0,4l 4,50€  
Orange, Mango, Ananas, Goji Beere  
*orange, mango, pineapple, goji berry*

**Pink Smoothie**<sup>F</sup> 0,4l 4,50€  
Sojamilch, Erdbeere, Banane, Chia Samen  
*soymilk, strawberry, banana, chia seeds*

**Green Smoothie** 0,4l 4,50€  
Orange, Spinat, Mango, Minze, Honig  
*orange, spinach, mango, mint, honey*

**Coffee Smoothie**<sup>F,H,O</sup> 0,4l 4,50€  
Sojamilch, Espresso, Banane, Walnuss,  
Eiswürfel, Honig  
*soymilk, espresso, banana, walnuts,  
ice cubes, honey*

## Hausgemachte Getränke

*homemade drinks*

**Maracuja Limette** 0,4l 4,50€  
*passionfruit lime lemonade*

**Gurke Basilikum** 0,4l 4,50€  
*cucumber basil lemonade*

**Hibiskus Grapefruit** 0,4l 4,50€  
*hibiscus grapefruit lemonade*

**Mango Eistee** 0,4l 4,50€  
*mango iced tea*

**Soda Zitrone/Himbeere/Holunder\***

\*Jugendgetränk 0,25l/0,5l 1,80/3,30€

Weitere Getränke im Kühlregal!  
*further beverages in the fridge!*

## Tee / tea

cup/pot

Ingwer Minz Goji 2,90€/4,80€  
*ginger mint goji tea*

Marillentee 2,90€/4,80€  
*apricot tea*

Fountain of Youth 2,90€/4,80€  
Jujube, Goji, Chrysantheme  
*jujube, gojiberries, chrysanthemum*

Vitality Tea 2,90€/4,80€  
Weißdorn, Chrysantheme,  
Malvennuss, Schwarzwurzel  
*hawthorn, chrysanthemum, malva nut, black salsify*

Grüntee 2,90€/4,80€  
*greentea*

Jasmintee 2,90€/4,80€  
*jasmine tea*

Beuteltee div. Sorten 2,00€  
*teabags different varieties*

## Kaffee / coffee

*coffee/tea*

Espresso/doppelt 2,20€/3,20€

Espresso Macchiato<sup>G</sup> 2,50€

Verlängerter/Americano 2,50€

Schwarzer Kaffee 2,50€

Cappuccino/Melange<sup>G</sup> 2,80€

Latte Macchiato<sup>G</sup> 3,50€

Café Latte<sup>G</sup> 2,80€

Jelly Coffee<sup>G or F</sup> 3,90€

Vollmilch oder vegane Sojamilch mit  
hausgemachtem Kaffeejelly und Espresso